



## HERZLICH WILLKOMMEN IN DER WICHLERN GENUSSSTUBE

WIR – **DOMINIKA & KLAUDIA** – SIND SEIT VIELEN JAHREN MIT **HERZBLUT** IN DER GASTRONOMIE UNTERWEGS UND HABEN HIER IN KRIENS UNSERE WURZELN GEFUNDEN.

GEMEINSAM MIT UNSEREM KÜCHENCHEF **JONAS** STEHEN WIR FÜR EINE **EHRLICHE KÜCHE** – **HANDWERKLICH GEKOCHT**, MIT **RESPEKT** VOR DEM **PRODUKT** UND SEINEM **NATÜRLICHEN GESCHMACK**.

UNSERE GERICHTE ENTSTEHEN IM **RHYTHMUS** DER JAHRESZEITEN, VERWURZELT IN DER **SCHWEIZER KÜCHE**, MODERN INTERPRETIERT UND MIT VIEL **LIEBE** ZU **SAISONALEN**, FRISCHEN PRODUKTEN ZUBEREITET.

**GENUSS** BEDEUTET FÜR UNS **QUALITÄT**, **AUTHENTIZITÄT & GELEBTE GASTFREUNDSCHAFT**.

WIR FREUEN UNS, WENN SIE SICH BEI UNS **WOHLFÜHLEN**, DIE **ZEIT VERGESSEN** UND EINFACH **GENIESSEN**!

## ~ VORSPEISEN ~



### WICHLERN GENUSSSALAT

*mit unseren eingelegten Gemüsen, gerösteten Kernen und  
grünem Hausdressing*

10

### ZARTER NÜSSLISALAT

*mit knusprigem Speck, Ei & Croutons an grünem Hausdressing,*

12.50



### RANDENSALAT MIT DALLENWILER GEISSFRISCHKÄSE

*begleitet von Orangen, Rucola & gerösteten Baumnüssen*

13

### WICHLERN RINDSTATAR

*mit gebeiztem Ei, Crème Fraîche & luftiger Dijon-Espuma,  
dazu Toast und Butter*

70g 23 • 140g 33

AUF WUNSCH MIT COGNAC + CHF 4

### TAGESSUPPE AUS SAISONALEN ZUTATEN

*einfach fein nach Inspiration des Tages*

10

## ~ UNSERE HAUSKLASSIKER ~

### PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL

*knusprig in hausgemachter Panade und klassisch in der Pfanne goldbraun gebraten, dazu Pommes Frites & buntes Ofengemüse*

32

### HAUSGEMACHTES SCHWEINS-CORDON BLEU

*mit Bergkäse & Schinken gefüllt und klassisch in der Pfanne goldbraun gebraten, serviert mit Pommes Frites & buntem Ofengemüse*

34

### KALBSGESCHNETZELTES „LUZERNER ART“

*in feiner Champignon-Rahmsauce,  
serviert wahlweise mit hausgemachter BUTTER-RÖSTI oder PASTA*

36

### ÄLPLER MAGRONEN

*in Rahmsauce mit Kartoffeln & Bergkäse, begleitet von  
hausgemachtem Vanille-Apfelkompott & knusprigen Röstzwiebeln*

25

### RÖSTI-PFANNE

*klassisch mit Bergkäse, Fleischtomaten & Spiegelei*

24

AUF WUNSCH MIT SPECK + CHF 4

RINDFLEISCH – SCHWEIZ | SCHWEINEFLEISCH – SCHWEIZ  
KALBFLEISCH – SCHWEIZ | POULET – SCHWEIZ

WIR BERATEN SIE GERNE PERSÖNLICH ZU ALLEN ALLERGENEN IN UNSEREN GERICHTEN.  
ALLE PREISE IN CHF, INKL. MWST.

# **~KÜCHENCHEF JONAS EMPFIEHLT~**

## **ANGUS BEEF BURGER**

*belegt mit Bergkäse, Speck, hausgemachtem Coleslaw, knusprigen Zwiebelringen und Wichtlern-Sauce, serviert mit Pommes Frites*

**30**

## **SOUS-VIDE GEGARTE POULETBRUST**

*an feiner Thymian-Pfeffer-Sauce, dazu Bratkräuter-Kartoffeln & buntes Ofengemüse*

**29**

## **SPARE RIBS MIT BBQ-SAUCE**

*langsam gegart und glasiert, dazu Pommes Frites & hausgemachter Coleslaw*

**36**

## **SCHWEIZER ENTRECÔTE VOM YAKITORI-GRILL · 180 G**

*mit Thymiankartoffeln, saisonalem Ofengemüse & Sauce Béarnaise*

**44**

Schonend auf dem japanischen Yakitori-Grill über Holzkohle gegart – für feine Röstaromen und saftigen Genuss.



## **CREMIGES RANDENRISOTTO**

*mit karamellisiertem Dallenwiler Geisskäse und gerösteten Baumnüssen verfeinert*

**27**

RINDFLEISCH – SCHWEIZ | SCHWEINEFLEISCH – SCHWEIZ  
KALBFLEISCH – SCHWEIZ | POULET – SCHWEIZ

WIR BERATEN SIE GERNE PERSÖNLICH ZU ALLEN ALLERGENEN IN UNSEREN GERICHTEN.  
ALLE PREISE IN CHF, INKL. MWST.